



PAIN DES GAULES



VUE

Aspect rustique
Alvéolage irrégulier
Mie ambrée, couleur
«caramel»



ODEUR

Levain
Notes de miel



GOÛT

Acide/levain
Longueur en bouche
Mie onctueuse

Avantage CONSOMMATEUR

Des notes levains très aromatiques
Idéal pour accompagner fromages et charcuterie
Pain typé et intense

LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Farine de Blé
Levain de Seigle
Farine de Céréales Toastées
Farine de Malt Torréfié

- RUSTIQUE
- PAIN DE CARACTÈRE
- GOÛT PRONONCÉ